

Pravé italské těsto na pizzu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Hladká mouka 500 g
- Sůl 1 lžička
- Cukr 2 lžička
- Droždí 5 g
- Olivový olej 1 dl
- Vlažná voda 2 dl

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Dáme si mouku, rozmícháme v ní sůl, do vlažné vody kvasnice plus cukr-zamícháme a postupně lejeme do mouky a děláme těsto, které pořádně uhněteme. Až máme hotovo rozdělíme na dva stejné díly, které ještě trošku propracujeme a poté potřeme olejem a dáme do mikrotenového sáčku, který dáme na 24 hodin do lednice. Do druhého dne to ještě trošku vykyne-opět propracujeme a poté uděláme požadovaný tvar. Poté klademe ingredience, které jsme si připravili, já jsem dal rajčatový základ, šunku, mozzarellu, broskve, koření pizza a pečeme v předehřáté troubě na 150°C asi 20 minut. Výsledek je vynikající. Dobrou chuť.